





Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Mangala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

© BSN 1992

Daftar isi

Daftar isi	i
Pendahuluan	1
Spesifikasi	1
1 Ruang lingkup	1
2 Diskripsi	1
3 Jenis mutu.....	1
4 Syarat mutu.....	1
5 Pengambilan contoh	2
6 Pengemasan.....	3





Standar Bawang Merah

Pendahuluan

Standar bawang merah disusun berdasarkan survai di daerah penghasil bawang merah yaitu di Jawa Tengah dan Jawa Timur, studi pustaka serta wawancara dengan Dinas Pertanian setempat dan Lembaga Penelitian Hortikultura.

Setelah mempelajari hasil survai tersebut serta membandingkannya dengan standar mutu "Onions" dari Amerika Serikat (United States Standards for Grade of Onions, 31 F.R. 13637, 1966) dan standar mutu "Onion" dari Brisbane/Australia (Queensland Government Gazette, Vol. C IV, No. 16, 1960), maka disusunlah Standar Bawang Merah Indonesia sebagai berikut :

Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi syarat mutu, cara pengujian mutu, cara pengambilan contoh, dan cara pengemasan bawang merah.

2 Deskripsi

Bawang merah adalah umbi lapis tanaman bawang merah (*Allium ascalonicum* L) yang terdiri dari siung-siung bernas, utuh, segar dan bersih.

3 Jenis mutu

Bawang merah digolongkan dalam 2 jenis mutu, yaitu mutu I dan mutu II.

4 Syarat mutu

Karakteristik	Syarat		Cara pengujian
	Mutu I	Mutu II	
Kesamaan sifat varietas	Seragam	Seragam	Organoleptik
Ketuaan	Tua	Cukup tua	Organoleptik
Kekerasan	Keras	Cukup keras	Organoleptik
Diameter (cm) min.	1,7	1,3	SP-SMP-309-1981
Kekeringan	Kering simpan	Kering simpan	Organoleptik
Kerusakan, % (bobot/bobot) maks.	5	8	SP-SMP-310-1981
Busuk, % (bobot/bobot) maks.	1	2	SP-SMP-311-1981
Kotoran % (bobot/bobot) maks.	Tidak ada	Tidak ada	SP-SMP-313-1981

Keterangan:

- Kesamaan sifat varietas : Kesamaan sifat varietas dinyatakan seragam apabila bawang merah dalam satu lot seragam bentuk umum umbi.
- Ketuaan : Bawang merah dinyatakan tua, apabila bawang merah telah mencapai tingkat pertumbuhan fisiologis yang cukup tua, dimana umbinya cukup padat dan tidak lunak bila ditekan dengan jari.
- Diameter : adalah dimensi terbesar diukur tegak lurus pada garis lurus sepanjang batang sampai akar.
- Kerusakan : Bawang merah dinyatakan rusak apabila mengalami kerusakan atau cacat oleh sebab fisiologis, mekanis dan lain-lain yang terlihat pada permukaan.
- Busuk : Bawang merah dinyatakan busuk apabila mengalami pembusukan akibat kerusakan biologis.
- Kotoran : yang dimaksud dengan kotoran adalah semua bahan bukan bawang merah atau benda asing lainnya (seperti tanah bahan tanaman dan lain-lainnya) yang menempel atau berada dalam kemasan, yang mempengaruhi kenampakannya. Bahan penyekat/pembungkus tidak dianggap sebagai kotoran.

5 Pengambilan contoh

5.1 Cara pengambilan contoh

Contoh diambil secara acak dari jumlah kemasan seperti terlihat pada daftar dibawah ini. Dari setiap kemasan diambil contoh sebanyak 3 kg dari bagian atas, tengah dan bawah. Contoh tersebut diacak bertingkat (stratified random sampling) sampai diperoleh minimum 3 kg untuk dianalisa.

Jumlah kemasan dalam partai	Jumlah kemasan yang diambil
sampai 100	5
101 sampai 300	7
301 sampai 500	9
501 sampai 1000	10
lebih dari 1000	15 (minimum)

5.2 Petugas pengambil contoh

Petugas penganbil contoh harus memenuhi syarat yaitu orang yang berpengalaman atau dilatih lebih dahulu dan mempunyai ikatan dengan badan hukum.

6 Pengemasan

6.1 Cara pengemasan

Bawang merah disajikan dalam bentuk gedengan atau protolan, dikemas maksimum 80 kg dan ditutup dengan anyaman bambu atau bahan lain kemudian diikat dengan tali bambu atau bahan lain. Isi kemasan tidak melebihi permukaan. Dibagian tengah kemasan ada yang diberi sekat keranjang bambu berbentuk silindris untuk memperbaiki aliran udara.

Keterangan:

Gendengan : yaitu umbi-umbi bawang merah yang masih berdaun diikat menjadi satu.

Protolan : yaitu umbi-umbi bawang merah yang sudah tidak berdaun lagi.

6.2 Penberian merek

Dibagian luar keranjang diberi label yang bertuliskan antara lain:

- Nama barang
- Jenis mutu, penyajian
- Nama/Kode perusahaan/eksportir
- Berat bersih
- Hasil Indonesia
- Negara tujuan.













BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id